

Gavi DOCG del Comune di Gavi, Etichetta Nera



Vitigno: 100% Cortese di Gavi
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4000 viti per ettaro
Età del vigneto: 45 anni

Grape variety: 100% Cortese di Gavi
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4000 vines per hectare
Average age of the vineyards: 45 years-old



Una **macerazione a freddo di circa 48 ore**, precede la fermentazione. Questa si sviluppa a 14/15°C in serbatoi di acciaio inox termococondizionati, il vino matura poi per circa 10 mesi, sempre in vasche d'acciaio, con la permanenza sui lieviti di fermentazione per tutto il periodo dell'affinamento con ausilio di **batonnage settimanali**.

*Fermentation is preceded by a **cold maceration process lasting about 48 hours**. Fermentation takes place at a temperature of 14/15°C in temperature-controlled stainless steel tanks, then the wine ages for about 10 months in steel tanks, the fermentation yeasts still present throughout the aging period with the aid of **weekly bâtonnage** (lees stirring).*



Si tratta di un vino dal **colore** giallo paglierino con riflessi verdi, brillante ed intenso. Il **profumo** è molto ampio ed elegante, con piacevoli sentori floreali e balsamici, spiccata frutta fresca e tipica mineralità. Il **sapore** è secco e vivo, caldo e corposo, persistente e sapido, svela un fondo di pietra focaia e fieno fresco. Si **abbina** a molluschi e crostacei, pesci in salsa e arrosto, primi piatti saporiti e carni bianche.

*Straw yellow with green reflections, this wine is clear and intense. Rich, elegant **scent**, with pleasing floral and balsamic notes, strong fresh fruit nuances and mineral hints. Its dry, lively, warm and full-bodied, persistent and savoury **taste** reveals traces of flint and fresh hay. It pairs well with molluscs and crustaceans, fish cooked in sauce, roasted fish, savoury first course dishes, white meat.*

